

食品的变奏

□史玉宝

漯河有一个食品博览会,正好有机会去看一下,本来只是顺路方便,一到展会却被深深吸引,原来,每天离不开的食品竟然这样魔幻。

为了这吃食,人们真是拼了。这个展会展览面积达6.5万平方米,标准展位有2500多个,吸引了专业采购商超过2.5万家,汇聚各类特色食品、地方名优产品,还有来自马来西亚、法国、泰国等12个国家和地区的50多家境外企业带来异域美食,双汇集团、正大集团、徐福记、加多宝等150多家知名品牌集中亮相。饼干、薯片、蛋糕、面包等休闲烘焙美食琳琅满目,各种新鲜肉类、速冻肉制品纷纷登场,葡萄酒、白酒、啤酒、果汁、茶饮等品类多样。展示专柜区,火腿肠能做出30多种风味口感,鲜果饮品有荔枝、芒果、草莓等数十种,玉米豆豆都要搞出好几种样数来。在奶制品区,仅这酸奶就有餐前酸奶、餐后酸奶、拌着吃的酸奶,还有黑酸奶。花生都作脱油处理了?询问之下,厂家销售人员道出实情。他举例说就如洗衣服要用干,脱油花生就是把花生外表的油脂“甩干”了,看起来不是油乎乎的。他还特别强调,你用手抓一把脱油后的花生豆吃,吃完后手上不沾一点点油。

每个人对食品都有独特的情感。在远处就瞅到压饼。这是有家乡的人来参展吗?紧走几步过去,一看包装袋产地是河南,一看产品名不是压饼,而是叫香酥焦饼。这样子、这口感明明就是压饼嘛,这种食品再熟悉不过了。小时候个子还没火台高,放学后就喜欢

和点玉米面,有条件时加点花椒面或花椒叶,用父亲自制的工具,是两块圆厚的厚铁板加上长长的把的压饼鏊,一匙面团放在一片铁板的中间,然后用两片铁板挤压成薄饼,在火上两面烧烤,就能制成酥脆的压饼,那是儿时的味道。眼下压饼成了香酥焦饼,虽说有点失望,但这种食品今天还能在全国性的食品展会上呈现,可见好吃的食物总是有其生命力的。此外,展会上的山楂片、酸枣面,这些小时候的吃食,仍然还是那个模样,还是那种味道。

不过,现在人们好像更注重健康了,食品商也在这方面做了文章。饮料多了一些诸如红豆薏米、黄芪枸杞、陈皮山楂之类的饮品,把中医代茶饮的一些单方或简单复方制成饮品,方便而健康。人参、鹿茸甚至香菇都打成了粉,并添加了一些锌、镁、硒之类的物质,用小包装分装成一次的食用量,为人的健康提供帮助。土豆都成雪花粉了。商家用宁夏产的沙土豆,经过熟加工,再压成薄片烘干,之后粉碎成细粉、粗粉和小颗粒三种状态,如果想吃土豆泥,取50克加260克的热温水,再加入自己喜欢的蜂蜜、咸盐等,便可速成。由于其低脂高营养,年轻人可当作减肥餐,老年人可通肠润便,商家说这种食品目前很受欢迎。大道至简,土豆能开发出这样的价值,也算是逢其时了。

机器做麻花,这次是亲眼看到了。只要放入面粉就等着出麻花了,加水、加作料都是按严格的数据执行的。这就是数控的食品机械装备。包子有捏花机,糕点有刷蛋机、裹粉机、成型机,月饼

有压花机,包馅的食品有包馅机,烤制食品有了隧道炉,这些过去都要人工操作的事,现在机器全办了。小时候一张一张压制的压饼,一个大圆盘的机械,一圈有16个圆盘,一个圆盘能压4张压饼,不到1分钟,64张压饼制成。想着那一次在一个景区看到人们排队买手工制作的压饼时的情景,这是一个什么速度差呢?对于食品质量,又有全水分分析仪、水活性分析仪这些机械进行评估,据说能检测到食品内营养成分以及其他杂质的存在。

现在做饭的技术含量也在弱化了。想吃一些过桥米线、胡辣汤、麻婆豆腐这样的地方吃食,都有袋装的料包,一包在手,诸饭可做,味道也如名厨出品,这舌尖该是多大的福气呢。在一处调味料柜台前,一排排作料满满当当,问商家这有多少种料粉呢?回答是“无数”。因为你需要什么口感,就配制什么样的调味料。真是吃饭的简单限制了味感的想象力,甚至限制了对食品的日常认知。科技的发展让人的能力得到了极大的提升。有一处展柜,竟然是宠物食品区。这猫粮狗粮竟然也有各色品种,有小糕点还有奶制品,确实是任何爱的感情都是会以物质的方式呈现的。

一圈走下来,天气热,人也多,出了一身的汗,找一处阴凉地喝一杯水。看着眼前偌大的展区,那么多食品,似乎压饼的记忆还是最为深刻,这不仅儿时留下的,应当是对食品的一种内在认知,在心的深处总感觉简约才是生活的样子。

盏盏面灯点亮童年星河

□吕宏伟

正月里的阳泉,处处霓虹。车水马龙的喧嚣和烟花爆竹的浪漫,透过窗户隐隐传来。晚饭后,我边陪孙子玩耍,边刷着朋友圈。突然,老乡群里的一张图片映入眼帘。那是一盏盏面灯的照影,质朴而又熟悉。它如同一把钥匙,瞬间打开了我记忆深处那扇尘封已久的大门。

我的老家在晋西北的五寨县梁家坪乡小寨村。村子里几乎家家户户都有捏面灯、点灯盏盏的传统。正月二十,添仓节,一般捏黄米面糕头的面灯;正月二十五,老添仓节,捏莜麦豆面的面灯。据说,点灯盏盏可以驱瘟辟邪。因此,家里的土炕上,堂屋正面,面缸、水瓮上,门口、窗沿上……随处可见摇曳的灯光。

面灯的制作,是一场充满仪式感的劳作。荞面、糕面(软黄米面)是主角,荞面需先捏成形,再入锅蒸熟;糕面则是在蒸熟的素糕基础上,巧手捏成灯的模样。记忆中,母亲总是早早地准备好材料,在那间弥漫着烟火气的厨房里,开启一场指尖上的魔法。单腿灯、人物灯、动物灯……各种造型在她手中逐渐鲜活。我常常搬个小板凳,坐在一旁,满心满眼都是惊叹与崇拜。

每一盏面灯,都承载着厚重的寓意。“满炕炕”灯,小人手拉手围成一圈,紧紧守护着中间那盏灯,仿佛是一幅阖家团圆、幸福平安的美好画卷。小时候,我总爱

盯着它看,想象着自己也成了其中一个小人,守护着家人,守护着那份温馨。“看米老婆(汉)”灯,像一位位忠诚的守望者,期待着丰收的喜悦。那饱满的身形,仿佛装满了沉甸甸的粮食。

面灯盏,很有一些神秘色彩。人们会精心捏12盏灯,闰年要捏13盏。当夜幕降临,点燃它们,灯火摇曳。大人们会仔细观察灯盏内剩余的油或水,都说灯盏盏的“稔花”形状像什么,预示着今年收成什么。如果“稔花”像谷穗,就收谷子;像豆花(豆瓣),就收豆类;如果“稔花”最后呈现出光秃秃的形状,那就有可能五谷不收。在那懵懂的年纪,我对这一切深信不疑,睁大双眼,试图从那小小的灯盏中窥探未来的模样。好在,打我记事以来,村子里没有五谷不收的境况,那是因为背靠南山,雨水丰足。

捏面灯盏,不只是一场祈福,更是一场民间艺术的盛宴。捏面灯的时候,村里的妇女们聚在一起,她们指尖飞舞,面灯盏的雏形在谈笑间逐渐清晰。那些精巧的造型,凝聚着她们的智慧与创造力,也为节日增添了无尽的欢乐氛围。

我曾记得,和小伙伴儿们一起去偷取邻居家的面灯。这也是村子里的一个传统,不知何故。但在20世纪五六十年代,物资奇缺,偷嘴吃就成了孩子们最大的乐事。多年后,听到河曲民歌里唱“灯盏盏点亮半炕炕明,烧酒盅盅揽米不嫌哥哥穷”时,我便了然。吃饱饭,才能为人们的创造提供动力。

灯盏盏亮哟米盅盅深,面灯灯照见的是祖祖辈辈的根。我在外工作多年,年近六旬。城市的盛衰也好,人生的起落也罢,无法遮蔽心底对故乡的眷恋与思念。如今,那盏盏面灯,在记忆的长河中愈发清晰。它是故乡的符号,是童年的印记,是母亲的温柔,是邻里间的情谊。它让我明白,无论时光如何流转,故乡的根始终深植心底,那些美好的习俗,如同璀璨星辰,让我在岁月的沧桑中,依然能找到那份纯粹的快乐与感动。

和故乡的疏离,是命运的安排,也是人为的结果。在儿子、孙子的记忆里,不会再有面灯盏。但他们还记得deepseek、《哪吒2》……谁能抵挡得住时代的洪流呢?一代人有一代人的梦吧。他们总会有念想,亦如我内心的面灯。

“嘉河杯·唤醒乡愁”

主题征文

夏天拾韵

□刘金龙

夏 雨

突然的凉意
像一句迟到的道歉
让整个下午松开了拳头

我们站在窗前
看树叶翻出银白的背面
如同某种隐喻
被反复掂量

一滴水在玻璃上蜿蜒
写下它透明的遗嘱
又自己擦拭

而远处
晾衣绳上的衬衫
正以缓慢的节奏
练习空荡荡的飞翔

夏 花

你从火中取出自己的形状
像未完成的比喻突然绽放
燃烧如此安静
几乎是一种凝视——

当正午钟声在柏油路上结冰
你收集所有迷途的折射
光的残屑在叶脉里

重新学会流淌

某个被晒透的傍晚
你数着身上淡去的印痕
风突然转向时
整座花园开始褪色——

你站在自己的余烬里
细数那些不肯落下的灰

夏 荷

整个下午的寂静
凝成你低垂的颈项
水影在腰际
练习一种欲言又止的弯曲

当蜻蜓把薄翅
折成没有地址的信笺
你忽然颤动——
抖落满身未写完的
金粉般的光阴

当暮色渐沉时
你慢慢收拢
那些被晒透的诺言
而一尾小鲤鱼
正街走你
遗落在涟漪里的
最轻的那瓣影子……



让汨罗江复活

□李月丽

1

我去的时候,汨罗江以沉默
封尘流水荡起的波涛
安静的江水之下,鱼与时光一起
沿着两千年的习俗一直流
端午。粽子。鱼群
追随屈原,隐于江下

汨罗江下的隐忍
在绝望中涅槃而生
屈原破江而出。他高赋:
“亦余心之所善兮,虽九死其犹
未悔。”

2

扬首咏吟的诗人
怀拥整条江的波涛
每一声吟诵,都把
诗歌。气节。国风
涵纳成流水中
无悔的绝唱

3

江面不再是一叶扁舟
好多人来了
他们将心里的屈原
写成诗歌
托付给江河

屈原立于民族的龙头之上
引领诗歌,潮起潮落

诗的江湖
张弓弩箭,利刃出鞘
一路生死,直奔今天

4

所有的葡萄,都是千里的朝拜
两千多年风声鹤唳
江河依旧滔滔。楚风仍然昭昭
大地已醒,那些僵死的时光
如游走于惊蛰中的蛇
与光阴苏醒于冬眠后的激情之中

5

再做一回水,纵身跃回江中
让鱼的眼泪带着诗歌的意象
让汨罗江复活
让河水带着语言的利刃
与芬芳
流回两千年前,流回楚国
去秭归,与屈原相会
一起绝望,一起不舍
一起书写《离骚》

6

汨罗江。是春秋
镌刻在一把古琴上最深刻的音符
千古的弹拨与绝响
与多少诗人的吟唱珠联璧合
一直悠扬,它让后来写诗的人
沿着一条江的波纹
“忍而不能舍也”
一直追寻